



Catering mit Erfahrung, Leidenschaft und Persönlichkeit

Seit über 30 Jahren steht der Catering-Service Hallnberg für erstklassige Kulinarik und professionelle Eventbetreuung im Großraum München. Ob exklusive Business-Events, stilvolle Hochzeiten oder private Feiern – wir begleiten Veranstaltungen von 20 bis 800 Personen mit Erfahrung, Verlässlichkeit und einem hohen Qualitätsanspruch.

Unser Leistungsspektrum reicht von kreativen Snack- und Flying-Buffets über gesetzte Menüs bis hin zu großen BBQ-Events. Gemeinsam mit unseren langjährigen Partnern für Inventar, Dekoration, Musik und Technik bieten wir Ihnen einen Rundum-Service aus einer Hand – mit einem festen Ansprechpartner, der Ihr Event persönlich betreut.

Zu unseren Highlights der vergangenen Jahre zählen unter anderem ein Casino-Abend mit Flying-Snack-Buffet für 600 Gäste, zahlreiche Hochzeitsfeiern und BBQ-Events sowie viele erfolgreiche Büro- und Business-Events im Raum München.

Gerne beraten wir Sie individuell und entwickeln ein Catering-Konzept, das perfekt zu Ihrer Veranstaltung passt.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage und einen persönlichen Beratungstermin.

Herzliche Grüße

Andreas Lanzinger



Häppchen für den Empfang

Canapés

Rosmarinschinken, Avocado
Parmaschinken, Kräuterfrischkäse, Melone
Roastbeef, Senfcreme, Gurke
Salami Diavolo, Senfcreme, Avocado
Leberkäse, Bärlauchfrischkäse, Gurke
Lachs, Frischkäse, Avocado
Lachs, Kräuterfrischkäse, Kren
Forelle, Schnittlauch-Frischkäse

Vegetarisch

Obatzter, Kresse
Frischkäse, Avocado, Granatapfel
Frischkäse, Radieserl, Schnittlauch
Frischkäse von getrockneten Tomaten, Schnittlauch
Tomatensalat, Kresse
Tomate Mozzarella, Basilikum
Ziegenkäse, Honig, Nüsse
Humus, Rote Bete,
Frischkäse, Beeren-Marmelade, Nüsse

Alle Canapés servieren wir liebevoll dekoriert und serviert auf Silberplatten
Wahlweise mit Vollkorn Baguette., Classic Baguette oder Pumpernickel
Mindestbestellwert 100 Stück / Preis 3,90 € pro Stück



Mini-Wraps mit Frischkäse und Salat

Rosmarinschinken,
Parmaschinken, Rucola
Edamer oder Emmentaler
Chicken-Curry
Vitello - Kalbsfleisch, Thunfisch, Kapern

serviert auf Silberplatten
Mindestbestellwert 250 Stück / Preis 2,80 € pro Stück

Brotzeit

Südtiroler Brotzeit	12,50 € pro Person
u.a. mit Bergkäse, Speck, Kaminwurzeln, Kren, Brot und Baguette	
Bayerische Brotzeit	12,50 € pro Person
u.a. mit Wurst- und Käsespezialitäten, Mini-Fleischpflanzerl, Gemüse, Brot und Baguette	

Mindestbestellwert 30 Personen

Snack Buffet

perfekt für Empfänge und Partys

Vorspeisen / kalte Küche

Kirschtomate - Büffelmozzarella · Basilikum
Sommersalat - Korean Chicken oder vegetarisch
Antipasti - Crostini
Cous Cous - Joghurt · Minze
Räucherfisch - Hausfrauensauce · Kresse
Tuna Tataki - Grüner Spargel · Vinaigrette
Riesengarnele - Avocado · Chili
Mini-Wraps Lachs - Gurkensalat
Roastbeef - Trüffelcreme · Parmesan
Beef Tatar - Kewpie-Mayo · Soja-Ei · Shiitake
Summer Rolls - Gemüse · Sojasprossen · Dip
Mediterrane Canapés – 4 verschiedene Sorten



Hauptgerichte

Gnocchi - Kirschtomaten Sugo · Büffelmozzarella
Grillgemüse - Junger Spinat · Kirschtomate
Garnele oder Fried Chicken - Rotes Curry · Duftreis · Gemüse
Kalbsfilet Sous-vide gegart - Grüner Spargel · Kartoffelpüree
Dry Aged Entrecôte Sous-vide gegart - Kartoffel-Ingwer-Püree · Grüner Spargel · Jus
Landhuhnbrust - Peperonata · Mini-Back-Kartoffeln

Dessert

Schokoladen-Tarte - Passionsfrucht
Mascarponecreme / Beeren oder Früchte der Saison
Creme Brullee / Tonkabohne / Mango
Omas Kaiserschmarrn / Apfelkompott / Rum- Sahne

Preis für 2 Gänge (kalte Küche und Dessert) ab 39,00 € pro Person

Preis für 3 Gänge mit Hauptgerichte ab 59,00 € pro Person

zzgl. mind. 2 Köche vor Ort & Kücheninventar

Bitte wählen Sie 4 Vorspeisen – 3 Hauptgerichte – 2 Desserts aus. Mindestbestellwert 40 Personen



Menüvorschläge für Ihre Feier

Menü I

Mediterrane Vorspeisenspezialitäten serviert auf der Etagere
*u.a. mit Antipasti/Flusskrebs Tatar/Wurstspezialitäten/Tomate Burrata/
Roastbeef Trüffelcreme*

Rinderlende unter der Kräuterkruste
Kartoffelvariation/saisonales Gemüse

Oder

Filet vom Wolfsbarsch
Fregola Sarda/Queller/Babymais/Safranschaum

Hallnberger Dessertbuffet
Variation des Küchenchefs mit süßen Überraschungen

Menü II

Der bayerische Klassiker

Hochzeitssuppe
Pfannkuchen /Maultaschen/Grießnockerl

Rücken & Bauch vom Spanferkelhals
Knödeln/lauwarmer Krautsalat/Weißbierkümmelsoße

Oder

Gebratener Zander
Kartoffelgnocchi/Spitzkohl/Meaux-Senfschaum

Omas Kaiserschmarrn
Apfelkompott/Vanilleeis



HALLNBERG
CATERING

Menü III

Sommerzeit

Erdbeer-Feta-Salat V

saisonaler Blattsalat/Pinienkerne/Balsamico

Tagliata vom Rind

Rucola/Gnocchi/Parmesan

Oder

Orientalischer CousCous V

Paprika/Granatapfel/Kräuterschaum

Flying Dessertbuffet

Spezialitäten des Küchenchefs

Menü IV

Für den Herbst

Pilzvielfalt

gegrillt/mariniert/gebacken

Kirschvinaigrette/Schnittlauchmayo/Parmesan

Rehrücken mit Pekannuss-Kruste

Petersilienwurzel-Creme/ Wilder Brokkoli /Brombeerjus

Oder

Saibling

Kürbiscreme/gegrillter Romanesco/Edelfisch-Soße

Apple Crumble Cake

Vanillecreme/zweierlei marinierter Apfel

- *die Menüs sind unterschiedlich kombinierbar*
- *gerne erstellen wir einen individuellen Menüvorschlag*
- *wir bieten **vegetarische & vegane Gerichte** an*
- *alle Menüs sind als 3, 4 und 5 Gang Menü möglich*

3 Gänge Menü: Vorspeise, Hauptgang, Dessert

4 Gänge Menü: Suppe, Vorspeise, Hauptgang, Dessert

ab 58,00 € - 69,00 € pro Person

ab 65,00 € - 79,00 € pro Person



Weitere Vorschläge für Ihr Hochzeitsmenü

Vorspeisen

Hallnberger Vorspeisenvariation mit Lachs-Avocado Tartar, gebeizter Lachs und Shrimps
Sommerlicher Vorspeisensalat mit sautierten Pilzen, Kirschtomate und Kresse
Hausgebeizter Lachs mit Gurken-Gazpacho, süß-saures Gemüse, Wildkräuter und Kaviar

Suppen

Hochzeitssuppe mit dreierlei Einlagen (u.a. Leberspätzle, Speckknödel, Griesnockerl und Pfannkuchen)
Cremesuppe der Saison - Spargelcreme, Kartoffel-Lauchsüppchen, Kürbis-Currysuppe
Gazpacho mit Gemüse (kalt servierte sommerliche Suppe)

Vegetarisch / Zwischengang

Wildkräuterrisotto – Rucolasalat/gebackenes Gemüse der Saison
Trüffelpasta – Parmesan/frischer schwarzer Trüffel
Knödel auf leichtem Waldpilzrahm
Spinatknödel - Nußbutter/Parmesan
Ofensüßkartoffel – Avocado/Granatapfel (vegan)
Orientalischer CousCous - Paprika Relish/Kräuterschaum (vegan)

Für die kleinen Gäste

Pasta Bolognese oder mit Tomatensauce
Spätzle mit Sauce
Hähnchengeschnetzeltes mit Spätzle

Hauptgänge Fleisch

Rosa gebratenes bayerisches Rinderfilet
grüne Bohnen/Kartoffel-Sellerie-Mousseline/Portweinjus
Gebratenes Schweinefilet im Kräutermantel
Rahmschwammerl/hausgemachten Spätzle/Wiesenkräuter
Rosa gebratenes Kalbsfilet
Kartoffelallerlei/glaciertes Gemüse/Portweinjus

Hauptgänge Fisch

Gebratenes Lachsfilet
Bergkäsepasta/geschmolzener Babyfeldsalat
Kross gebratenes Filet vom Saibling
Risotto/getrocknete Tomaten/Zucchini/Safransauce

Dessert

Alles Schokolade - Tarte/Mousse/Küchlein/Eis
Mascarponecreme - Erdbeeren
Creme Brullee von der Tonkabohne - Maracuja



Vorschläge für die große Auswahl, die Buffets!

Bayerisches Buffet

Vorspeise

Wurst- und Käsespezialitäten
Geräucherte Süßwasserfische
Hallnberger Fleischpflanzerl
Bayerischer Kartoffelsalat
Verschiedene Rohkostsalate
Hirtensalat mit Schafskäse
Hausgemachte Aufstriche
Blattsalate mit Dressing
Brot und Baguette

Hauptgang

Mini-Haxe
Kalbsbraten
Bauerente im Ganzen gebraten
Gebratener Zander

Dessert

Kaiserschmarrn/Apfelkompott
verschiedene Cremes
Obst

Beilagen

Semmel- und Kartoffelknödel
Hausgemachte Spätzle
Blaukraut / Rosmarinkartoffeln
Auswahl an Grillgemüse

57,00 € pro Person

Mediterranes Buffet

Vorspeise

Vitello tonnato
Hausgemachte Antipasti
Ochsenherztomate/Mozzarella
Gebratene Sardinen
Crostini mit Tomatenaufstrich
mediterrane Aufstriche
Wurstspezialitäten
Blattsalate mit Cesar-Dressing
Oliven & Aioli
Brot und Baguette

Hauptgang

Involtni Milanese -
Kalbsröllchen
Mediterraner Rinderbraten
Dorade & Paella nach Art des
Hauses

Dessert

Tiramisu
Mascarponecreme/
Mandelkrokant
Schokoladenkuchen
Obst

Beilagen

Gnocchi & Pasta mit Sauce
Rosmarinkartoffeln
Grillgemüse

62,00 € pro Person



perfekt für Sommerfeste, Hochzeiten und Geburtstagsfeiern

15 €

36 €

Catering Hallnberg | Landhotel Hallnberg GmbH & Co. KG | Hallnberg 2 | 85469 Walpertskirchen |
Tel +49 8122 99430 | Fax +49 8122 994399 | info@hallnberg.de | www.catering-hallnberg.de



Mitternachtssnack
für den späten Hunger

Internationale Käseauswahl Spezialitäten aus Italien, Frankreich, Deutschland und Österreich – Dips, Obst & Brot	12,50 € pro Person
Bayerische Brotzeit u.a. mit Wurst- und Käseauswahl, Fleischpflanzerl, Aufstriche, Brot und Butter	11,50 € pro Person
Südtiroler Brotzeit u.a. mit Bergkäse, Speck, Kaminwürsten und Kren	11,50 € pro Person
Hallnberger Gulaschsuppe mit Schwarzbrot	5,50 € pro Person
Chili con Carne mit Sour-Creme und Tortillas	5,50 € pro Person
Berliner Currywurst aus dem Topf mit Baguette	5,50 € pro Person
Salzgebäck und Grissini	3,50 € pro Person

Bitte wählen Sie ein Gericht aus – Mindestbestellwert 25 Portionen



Getränke

Alkoholfreie Getränke

Artikel	Einheit	Preis/Flasche
Adelholzener Mineralwasser – GLAS Flasche Classic, still	12 x 0,75 l	5,90 €
Adelholzener Mineralwasser – GLAS Flasche Classic, still	24 x 0,25 l	2,50 €
Pepsi Cola	24 x 0,33 l	2,70 €
Pepsi Cola ohne Zucker	24 x 0,33 l	2,70 €
Schwip Schwap Orange	24 x 0,33 l	2,70 €
Seven Up	24 x 0,33 l	2,70 €
Wolfra Apfelsaft	30 x 0,2 l	2,80 €
Wolfra Orangensaft	30 x 0,2 l	3,10 €
Wolfra Alpen-Schorle (Apfel, Maracuja, Rhabarber, Johannisbeere)	20 x 0,33 l	3,30 €
Paulaner Spezi	24 x 0,33 l	2,70 €

Biere

Artikel	Einheit	Preis/Flasche
Hacker Helles	20 x 0,5 l	3,20 €
Chiemseer Helles	20 x 0,5 l	3,20 €
Chiemseer Helles	24 x 0,33 l	2,70 €
Hopf Weißbier	20 x 0,5 l	3,40 €
Hopf Weißbier alkoholfrei	20 x 0,5 l	3,40 €
Paulaner Hell alkoholfrei	24 x 0,33 l	2,70 €
Hacker Natur Radler	20 x 0,33 l	2,70 €



Wein, Prosecco und Champagner

Artikel	Einheit	Preis/Flasche
Wein – aus Deutschland, Italien, Spanien, Frankreich und Neuseeland – spezielle Angebot für Feiern	0,7 l	Ab 25,00 €
Prosecco – Frizzante	0,7 l	13,00 €
Prosecco – Spumanti	0,7 l	19,00 €
Prosecco Rose – PrimaLuce	0,7 l	23,00 €

Cocktails

Artikel	Einheit	Preis / Einheit
Cuba Libre	1	7,00 €
Gin Tonic	1	7,00 €
Caipirinha	1	7,00 €
Mojito	1	7,00 €
Tequila Sunrise	1	8,00 €
Sex on the Beach	1	8,00 €
Planters Punch	1	8,00 €
Mai Thai	1	8,00 €
Pina Colada	1	8,00 €
Hugo 0,2 l	1	6,00 €
Spritz Aperol 0,2 l	1	6,00 €
Alkoholfreie Cocktails		
Florida	1	7,00 €
Coconut Kiss	1	7,00 €
Dragon Heart	1	7,00 €

Allgemeine Informationen:

- Gläser, Service und Inventar ist in den o.g. Preisen nicht enthalten.
- Alle o.g. Preise verstehen sich inkl. MwSt.
- Die Getränke werden exakt nach Verbrauch abgerechnet.
- Geöffnete bzw. angebrochene Gebinde nehmen wir zurück.
- Nicht zurückgegeben Pfandflaschen stellen wir in Rechnung.

Inventar

Geschirr- & Besteckpauschale

Beschreibung	Einheit	Preis / Stück
Kaffee & Kuchen: Kaffeetassen, Unterteller, Löffel, Gabel, Milchkanne, Zuckerstreuer, Tortenheber.	p. Per.	3,00 €
Geschirr und Besteck entsprechend des Menüs: Vorspeise, Hauptgang, Dessert - Serie Event (klassisch weißes Geschirr) - inkl. Reinigung	p. Per.	6,00 €
Geschirr und Besteck entsprechend des Menüs: Vorspeise, Hauptgang, Dessert - Serie Stonecoast (stylish & modern) - inkl. Reinigung	p. Per.	8,50 €

Gläserpauschale

Beschreibung	Einheit	Preis / Stück
Wasserglas 0,1 l, Softdrinkglas 0,4 l od. 0,3 l, Bierglas 0,5 l, Pilstulpe 0,3 l, Weißbierglas 0,5 l, Weinglas 0,2 l, Sektglas	p. Per.	4,80 €

Service-, Küchen- und Barequipment

Artikel	Einheit	Preis / Stück
Stehtisch mit Husse weiß	Stk.	38,00 €
Tischdecke	Stk.	15,00 €
Barelement 2m – schwarz	Stk.	200,00 €
Convectomat (Bedarf je nach Menü)	Stk.	280,00 €
Kühlschrank <small>Sonderpreis bei Abnahme der Getränke von uns.</small>	Stk.	149,00 €
Weiteres Inventar auf Anfrage		

Personal

Artikel	Einheit	Preis / Einheit
Servicemitarbeiter	1 Stunde	45,00 €
Barkeeper	1 Stunde	55,00 €
Koch	1 Stunde	45,00 €
Koch Küchenchef	1 Stunde	59,00 €
Veranstaltungsleiter	1 Stunde	72,00 €
Mindesteinsatzzeit für Personal: 4 Stunden pro Person und Tag		

Alle o.g. Preise verstehen sich inkl. der aktuellen MwSt.